

WORMELDANGE ELTERBERG CHARTA PUNDEL-SIBENALER

LE TERROIR : Le cru est situé à mi-pente du grand coteau allant de Ahn à Wormeldange sous le Nussbaum dont il possède les caractéristiques. L'inclinaison est toutefois moins importante que le précité. Exposition SE.



LE CRU / LA BOUTEILLE

Données techniques :

Agriculture : Raisonnée en conversion bio; âge des vignes 20 ans

Rendement : 60 hl / ha; degré naturel 94 O°

Vinification & élevage : FA et élevage en cuve inox.

Alcool acquis : 12,5 % vol.

Acidité : 7,0 gr/lit

SR : 10,0 gr / lit

SO2 :

Classification : Grand Premier Cru / Charta

Prix : 14,00 EUR (domaine)

Cote : Place :

Notes de dégustation :



LE DOMAINE : DOMAINE PUNDEL-SIBENALER, WORMELDANGE

Fernand Pundel est une des « figures » dynamiques de l'Association Charta. Depuis 1605, ce domaine de 7,5 Ha est resté dans la famille avec comme devise de miser sur la qualité plutôt que sur la quantité, principalement par la maîtrise des rendements. L'objectif est d'élaborer des vins vifs, fringants et aromatiques. La totalité des vignes sont situées sur Wormeldange (Köppchen, Elterberg, Nussbaum, Peteschwengert). A noter une curiosité : l'assemblage de riesling, pinot gris et rivaner dans des cuvées spéciales « coup de coeur » et « coup de foudre » habillée d'une étiquette artistique créée par Madame.

Site internet : www.cavespundel.lu

Adresse : 149, rue Principale 5480 Wormeldange

Tél.: +352 76 00 59